



VORAUSSETZUNG

- Duale Berufsausbildung: abgeschlossener Ausbildungsvertrag mit Betrieb notwendig

DAUER

- 3 Jahre
- Unter bestimmten Voraussetzungen kann eine verkürzte Ausbildungszeit beantragt werden

ERREICHBARE ABSCHLÜSSE

- Erweiterter Erster Schulabschluss (HSA 10)
- Mittlerer Schulabschluss (FOR)
- Mittlerer Schulabschluss mit Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe (FOR-Q)

BESCHREIBUNG

Hotelfachleute sind in allen Abteilungen eines Hotelbetriebes tätig. Sie arbeiten am Empfang, in der Reservierung, im Verkauf, im Service, im Wirtschaftsdienst (Etagé) oder in der Veranstaltungsabteilung (Bankett). Sie planen und organisieren die wesentlichen Arbeitsabläufe im Hotel.

Im Bildungsgang erwarten Dich wöchentlich durchschnittlich 12 Unterrichtsstunden, spannende Projekte und folgende Lernfelder:

- Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren
- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- In der Küche arbeiten
- Das Restaurant vorbereiten und pflegen
- Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
- Am Empfang arbeiten
- Dienstleistungen und Angebote verkaufen
- Im Housekeeping arbeiten
- Marketingpläne erarbeiten
- Empfang- und Reservierungsbereich organisieren
- Managementaufgaben im Housekeeping durchführen
- Das gastronomische Angebot organisieren
- Veranstaltungen verkaufen und organisieren

FACHBEREICH

ERNÄHRUNG GASTRONOMIE HOTELLERIE

BILDUNGSGANG

Hotelfachmann / -frau

HF

Diese Lernfelder werden in den Fächern des berufsbezogenen Lernbereichs unterrichtet:

- Betriebsprozesse und Organisation
- Erstellung von Produkten und Angeboten
- Gastorientiertes Handeln
- Fremdsprachliche Kommunikation/Englisch
- Wirtschafts- und Betriebslehre

Berufsübergreifender Lernbereich:

- Deutsch/Kommunikation
- Religionslehre
- Sport/Gesundheitsförderung
- Politik/Gesellschaftslehre

Differenzierungsbereich:

- Wechselnde Angebote, z. B. Französisch, EDV

Über die Unterrichtsfächer hinaus gehören auch Exkursionen zum schulischen Programm der Ausbildung an unserer Schule, z. B. zur internationalen Weinmesse ProWein, zur König Brauerei, in die Sternegastronomie etc.

Abschlussprüfung:

- Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 durch die IHK im 4. Ausbildungshalbjahr
- Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 durch die IHK am Ende der Ausbildung

Weitere Inhalte zum Ausbildungsberuf sind auch der Ausbildungsordnung zu entnehmen.

Sophie-Scholl-Berufskolleg

für Gesundheitsmanagement und europäische Bildung
Dahlmannstraße 26, 47169 Duisburg

Ansprechpartner: **Herr Lechte**

E-Mail: lechte@sophie-scholl-bk.eu

Stellv. Ansprechpartnerin: **Frau Jansen**

E-Mail: jansen@sophie-scholl-bk.eu

Web: www.sophie-scholl-berufskolleg.de

BILDUNGSGANG HF

